

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Ковалевой Анны Валерьевны «Применение фитоэкстрактов, фитосиропов и пробиотиков в производстве хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Учитывая приоритетность разработки продуктов питания обогащенных биологически активными соединениями, придающими функциональные свойства, диссертационное исследование А.В. Ковалевой, направленное на разработку инновационных продуктов питания с использованием растительного лекарственного сырья, является вполне актуальным. Полученные автором результаты позволят расширить ассортимент и повысить фитохимический потенциал хлебобулочных изделий, являющихся доступным продуктом повседневного спроса, что будет способствовать повышению иммунитета и нивелированию негативных последствий окружающей среды для широких слоев населения.

Представленный на отзыв автореферат свидетельствует о большом объеме проведенных автором исследований, результаты которых представляют как научный, так и практический интерес. Убедительно показана целесообразность использования разработанной технологии для получения ржано-пшеничного и пшеничного хлеба повышенного качества, обладающего существенной антиоксидантной активностью. Автором использованы биохимические, микробиологические, технологические методы, что свидетельствует о широком научном кругозоре; исследована антиоксидантная и антимицробная активность разработанных изделий.

В качестве замечаний можно выдвинуть следующее.

1. В автореферате не обоснован выбор разных фитосиропов для разных видов теста - фитосироп из клевера лугового для хлеба из муки пшеничной и фитосироп успокоительного сбора для ржано-пшеничного хлеба.
2. Поскольку предложенные фитосиропа имеют разный состав, некорректно делать общие выводы о повышении пищевой ценности хлеба (стр.14).
3. В автореферате не приведены численные значения показателей качества клейковины, числа падения, предельного напряжения сдвига и некоторых других результатов, полученных автором.

Отмеченные недостатки не снижают общей положительной оценки работы. Представленные в автореферате данные свидетельствуют о том, что диссертационная работа актуальна, имеет научную новизну и практическую ценность, выполнена на высоком научном уровне и полностью отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК

Минобрнауки Российской Федерации. Автор диссертационной работы, Ковалева Анна Валерьевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01.

Профессор кафедры
«Технология продукции общественного питания
и переработки растительного сырья»
ФГБОУ ВО Башкирский государственный
аграрный университет, д.т.н.

С.А. Леонова
Леонова Светлана Александровна, доктор технических наук по специальности 05.18.01, ФГБОУ ВО Башкирский государственный аграрный университет, 450001, г.Уфа, ул.50 лет Октября, 34.Тел/факс.(347)228-07-17
<http://www.bsau.ru>; E-mail: s.leonova@inbox.ru

Ассистент
«Технология продукции общественного питания
и переработки растительного сырья»
ФГБОУ ВО Башкирский государственный
аграрный университет, к.т.н.

Е.В. Погонец
Погонец Елена Викторовна, кандидат технических наук по специальности 05.18.01, ФГБОУ ВО Башкирский государственный аграрный университет, 450001, г.Уфа, ул.50 лет Октября, 34.Тел/факс.(347)228-07-17
<http://www.bsau.ru>; E-mail: lentosikk@mail.ru

